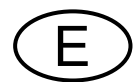


Manual de instrucciones

Máquina para cocer pan

CB 593 / 595





Índice

Instrucciones de uso

Felicidades por su adquisición de la máquina para preparar pan modelo CB 593 / 595.

- Algunos programas de la máquina proporcionan dos niveles de cocción distintos, para cantidades grandes o pequeñas de pan.
- La máquina para cocer pan ofrece 12 programas preinstalados con 50 opciones de configuración distintas. Tiene un programa totalmente nuevo con el que puede cocer solamente una hogaza de pan, o tostar una que ya se haya cocido.
- Incluso puede programar la máquina para preparar pan, es decir, puede reprogramar un programa con hasta 13 horas de antelación.

El aparato es totalmente automático y muy fácil de usar. También encontrará recetas para las especialidades siguientes:

- Pan blanco, pan de nueces y pasas, pan integral, pan de mantequilla, pan de cebolla, pan de siete cereales, pan de girasol, pan blanco rústico, y pan de levadura,
- Masa que debe trabajarse más.
- Mermelada que pueda cocer la máquina.

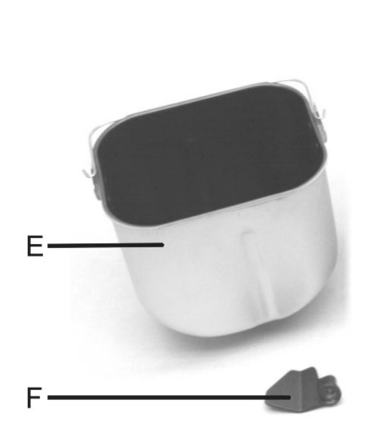
Instrucciones de seguridad

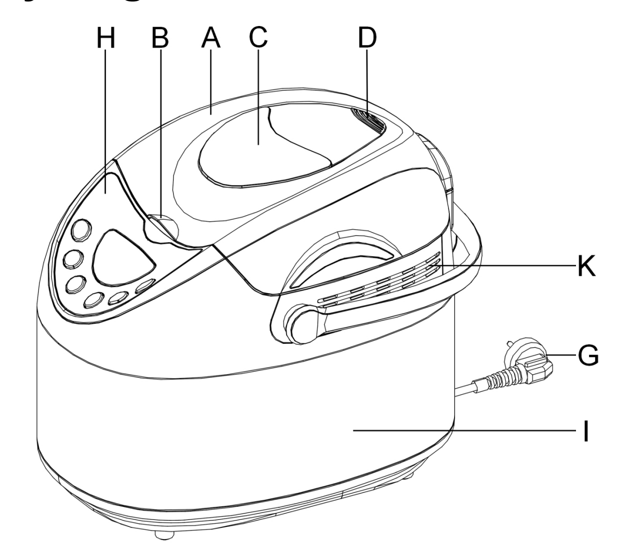
Lea todas las instrucciones del manual y sígalas cuidadosamente.

1. No toque las superficies calientes del aparato. ¡Use manoplas para horno! La máquina de preparación de pan está muy caliente después de cocer.
2. No sumerja nunca el cable de conexión ni el aparato en agua ni otros líquidos.
3. Precaución, riesgo de incendio. Use el dispositivo exclusivamente con supervisión. Cuando prepare pan con el temporizador, póngalo de modo que el dispositivo sea supervisado durante el funcionamiento.
4. Tenga controlado el aparato cuando haya niños por la zona. Desenchufe el aparato si no lo está usando y antes de limpiarlo. Antes de sacar piezas del aparato, déjelo enfriar.
5. No use nunca el aparato con un cable de conexión defectuoso, después de que funcione mal o si se daña de cualquier modo. En estos casos, haga que el servicio de atención al cliente compruebe y repare el dispositivo si es necesario. No intente nunca repararlo usted mismo. En caso de que lo haga, la garantía quedará anulada.
6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños. Use el dispositivo exclusivamente para su finalidad.
7. Ponga el aparato firmemente sobre la encimera para evitar que caiga cuando amase una masa densa. En caso de tener una encimera muy lisa, debería colocar el aparato sobre una alfombrilla de goma para evitar la posibilidad de caídas.
8. La máquina para preparer pan debe estar a una distancia de al menos 10 cm de otros objetos cuando esté funcionando. El aparato sólo se puede usar en interiores.
9. Asegúrese de que el cable de alimentación no toque superficies calientes ni cuelgue por el borde de la mesa, para evitar, por ejemplo, que un niño lo agarre.
10. No ponga nunca el aparato sobre o cerca de fogones de gas o eléctricos ni en un horno caliente.
11. Preste mucha atención cuando manipula el aparato, especialmente si está lleno de líquidos calientes (mermeladas).
12. No saque nunca la bandeja de cocción cuando el aparato aún esté funcionando.
13. No llene la bandeja de cocción con más ingredientes de los necesarios para la receta. Si lo hace, el pan no se cocerá uniformemente, o la masa podría derramarse. Siga cuidadosamente las instrucciones.
14. Los papeles metálicos u otros materiales no deben ponerse en el aparato, podrían provocar un cortocircuito.
15. No tape nunca el aparato con toallas ni otros materiales durante el uso. El calor y vapor deben poder salir libremente. Peligro de incendio si se tapa el aparato con materiales inflamables o entra en contacto con cortinas, etc.

El fabricante no acepta responsabilidad alguna si se usa este aparato para fines comerciales, o de un modo que no cumpla con estas instrucciones.

Piezas y diagramas





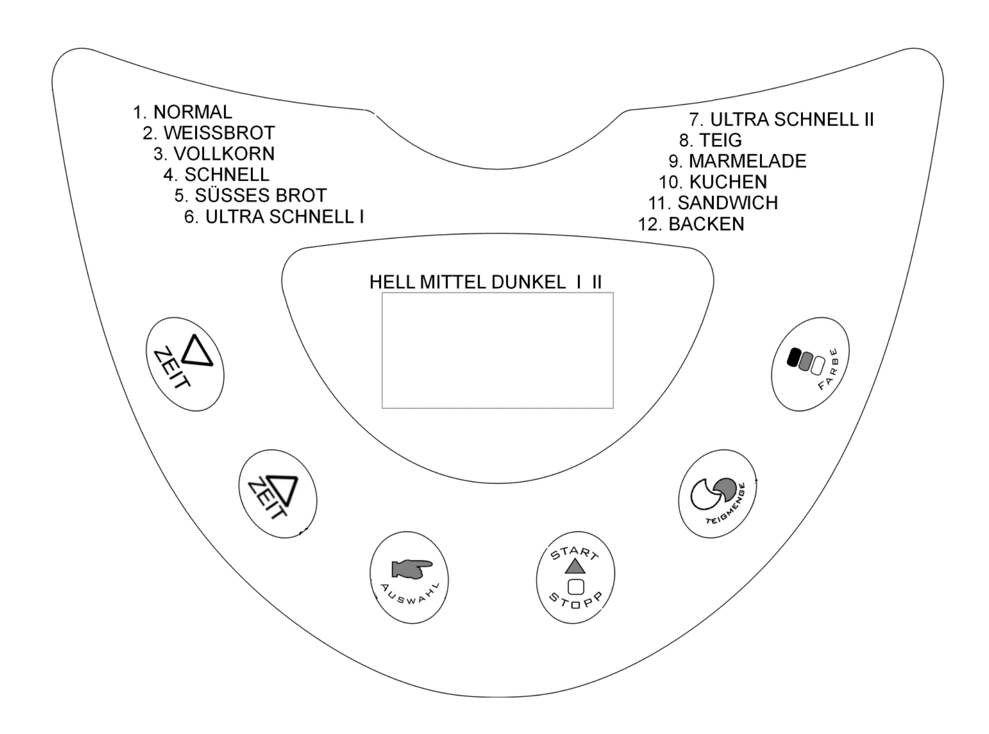
A Tapa, extraíble
B Asa
C Panel de visión
D Respiradero
E Bandeja de cocción
F Palas de amasado

G Enchufe
H Panel de control
I Chasis
K Respiradero lateral
L Interruptor de encendido/ apagado (posterior, derecha)

Accesorios (no mostrados):
1 gancho para sacar las palas de amasado.
1 Cuchara de medición.
1 Taza de medición



Panel de control



1	**Pantalla LED**	Muestra información del número de programa deseado, el nivel de cocción y el peso del pan (indicado por una flecha y el tiempo).
4	FARBE Tecla **FARBE**	Establece el nivel deseado de tostado.
2	START STOPP Tecla **START-/ STOPP (INICIO/ DE TENER)**	Inicia y detiene el programa.
5	TEIGMENGE Tecla **TEIGMENGE (CANTIDAD DE MASA)**	Establece los 2 niveles de peso como se describe a continuación.
3	ZEIT ZEIT Tecla **ZEIT (TIEMPO)**	Establece el temporizador de preprogramado.
6	AUSWAHL Tecla **AUSWAHL (SELECCIÓN)**	Selecciona el programa.

Descripción del panel de control

Introduzca el enchufe en una toma de corriente de 230V/50Hz protegida correctamente instalada. Encienda el aparato con el interruptor (L).

1. PANTALLA

NORMAL EINSTELLUNG (CONFIGURACIÓN NORMAL)

Esta pantalla indica cuando el aparato está listo para el uso. Corresponde con el programa normal. “1 3:00” aparece en pantalla. El “1” especifica el programa seleccionado, y “3:00” es la duración del programa. Las posiciones de las dos flechas proporcionan información en el nivel de tostado seleccionado y el peso. La configuración básica después de encender el aparato es: “peso superior” y “nivel de tostado medio”. Durante el funcionamiento, puede verse el transcurso del programa en la pantalla. A medida que el programa avance, los dígitos del tiempo establecido disminuirán progresivamente.

2. Tecla START/STOPP

Para iniciar y detener el programa, en cuanto se pulse la tecla START/STOPP, los puntos de inicio del valor de tiempo comenzarán a parpadear. Use la tecla START/STOPP para detener el programa en cualquier momento. Mantenga pulsada la tecla hasta que escuche un pitido. La posición inicial del inicio de programa mencionado aparecerá en la pantalla. Si debe usar otro distinto, selecciónelo con la tecla AUSWAHL.

3. ZEIT ZEIT Teclas ZEIT

Pueden iniciarse los programas siguientes con el temporizador: normal, pan blanco, pan dulce, masa, mermeladas, pasteles, bocadillos y cocción. Los programas SCHNELL y ULTRA SCHNELL pueden iniciarse con el temporizador.
Las horas y minutos en las que debería comenzar la preparación deben añadirse al tiempo básico del programa concreto más 1 hora de tiempo de calentamiento (después del fin del proceso de cocción). Puede establecerse un tiempo máximo de 13 horas.

Ejemplo: Son las 20.30 y el pan debería estar listo a la mañana siguiente, a las 7.00, es decir, en 10 horas y 30 minutos. Pulse la tecla ZEIT ZEIT ZEIT hasta que llegue a 10.30, ya que hay un tiempo de 10 horas 30 minutos entre “ahora” (20.30) y la hora de fin. Cuando prepare pan con el temporizador, debe asegurarse de que el dispositivo se use con una supervisión adecuada.

Cuando prepare pan usando el temporizador, no use ingredientes como leche, huevos, fruta, yogur, cebollas, etc.

4. Tecla FARBE

El nivel de tostado deseado se obtiene con esta tecla (hell – mittel – dunkel)
(claro - medio - oscuro).

5. Tecla TEIGMENGE

Proporciona las configuraciones siguientes de los distintos programas:
STUFE I (NIVEL I) = para poca cantidad de pan, hasta 750 g.
STUFE II (NIVEL II) = para gran cantidad de pan, hasta 1.000 g.

6. Tecla AUSWAHL

Use la tecla AUSWAHL para ejecutar uno de los programas disponibles.
Use los programas para las especialidades siguientes:

1.	**NORMAL**	(Normal) para pan pan blanco y pan de centeno. Este programa es el más usado.
2.	**WEISSBROT**	(Pan blanco) para preparar pan blanco especialmente claro.
3.	**VOLLKORN**	(integral) Para pan integral.
4.	**SCHNELL**	(Rápido) Para la preparación rápida de pan blanco y de centeno.
5.	**SÜSSES BROT**	(Pan dulce) Para preparar pan dulce.
6.	**ULTRA SCHNELL I**	(ultra rápido) Para amasar y cocer hogazas de pan de hasta 750 g.
7.	**ULTRA SCHNELL II**	(ultra rápido) Para amasar y cocer hogazas de pan de hasta 1.000 g.
8.	**TEIG**	(Masa) para preparar masa.
9.	**MARMELADE**	(Mermelada) para cocinar mermeladas y confituras.
10.	**KUCHEN**	(Pastel) Para pasteles con levadura.
11.	**SANDWICH**	(Sándwich) para preparar pan de sándwich claro.
12.	**BACKEN**	(Hornear) Para tostar pan o pasteles.

Funciones de la máquina de preparación de pan

Función de timbre

El timbre se activa:

- Cuando pulse todas las teclas de programa.
- Durante el segundo ciclo de amasado de los programas NORMAL, VOLLKORN, SCHNELL, ULTRA SCHNELL, KUCHEN y SANDWICH para indicar que pueden añadirse los cereales, fruta, nueces u otros ingredientes.
- Cuando se llega al final del programa.

Durante la fase de calentamiento al final del proceso de horneado, la señal acústica suena varias veces.

Función repetir

En caso de corte de corriente, la máquina de preparación de pan debe encenderse de nuevo. Sólo puede hacerse si el programa se ha detenido antes de llegar a la fase de amasado. En caso contratio, deberá empezar por el principio.

Funciones de seguridad

Si la temperature del aparato aún es demasiado alta (superior a 40ºC) para un nuevo programa después de usar el aparato previamente, aparecerá H:HH en la pantalla cuando pulse START de nuevo y se emita una señal acústica. Si es el caso, pulse la tecla START/STOPP hasta que se borre el mensaje H:HH y aparezca la configuración básica en la pantalla. Saque el recipiente y espere a que el aparato se haya enfriado.

El programa BACKEN puede iniciarse de inmediato, aunque el aparato aún esté caliente.

Preparación y fases de programa de la máquina para cocer pan

Introducir la bandeja de cocción

La bandeja de cocción antiadherente debe introducirse ligeramente a la izquierda (en sentido contrario a las agujas del reloj) y encajará en su lugar en el centro de la base del compartimiento de horneado. Luego, gire firmemente hacia la derecha la bandeja. Para sacar la bandeja de cocción, siga el mismo proceso en el orden opuesto.

Poner los ingredientes

Los ingredientes deben ponerse en la bandeja de cocción en el orden especificado en la receta.

Seleccionar el programa

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra de 230V, 50Hz.
2. Ponga el interruptor de On/Off (encendido/apagado) (L) en la parte trasera del aparato en “I”.
3. Seleccione el programa deseado con la tecla AUSWAHL.
4. Luego, seleccione el grado de tostado deseado.
5. Use las teclas ZEIT ▽ ZEIT △ ZEIT para establecer el tiempo en que deba comenzar el programa.
6. Pulse la tecla START/STOPP.

Dejar que suba la masa

Después del último ciclo de amasado, la máquina de preparación de pan se calienta a la temperatura óptima para que la masa suba.

Horneado

La máquina de preparación de pan pone la temperatura y tiempo de cocción automáticamente. Si el pan está demasiado claro al final del programa de horneado, use el programa BACKEN para tostarlo más.

Para hacerlo, pulse la tecla START/STOPP, seleccione el programa BACKEN y arranque. Cuando llegue al nivel de cocción deseado, detenga el proceso.

Calentamiento
Cuando termine el horneado, el timbre sonará para indicar que puede sacarse el pan o especialidad. El tiempo de calentamiento de 1 hora comenzará de inmediato.

Fin de las fases del programa
Apague el aparato al final del programa poniendo el interruptor de encendido/apagado (L) en “0”. Saque la bandeja de cocción usando manoplas de horno, gírela y, si el pan no cae inmediatamente sobre la rejilla, mueva el eje de amasado hacia atrás y adelante algunas veces desde abajo, hasta que el pan caiga. Si una de las palas de amasado aún está pegada al pan, use el gancho incluido con el aparato. Introdúzcala bajo la hogaza de pan caliente en la apertura casi circular de la pala de amasado y coloque el gancho contra el borde inferior de la pala de amasado, preferiblemente en el lugar en que se encuentra la hoja de la pala de amasado. Luego, saque cuidadosamente la pala de amasado con el gancho. Ahora puede cortar fácilmente el pan y sacar por completo las palas de amasado.

Calentar el aparato para que suba la masa

El calentamiento sólo se activa si la temperatura ambiente es inferior a 25ºC. Si la temperatura ambiente es superior a 25ºC, los ingredientes ya están a la temperatura correcta y no es necesario el precalentamiento. Para que suba por primera y por segunda vez, la temperatura ambiente debe ser superior a 25ºC, o lo suficientemente alta para que la masa suba sin calentar más.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de usar el aparato por primera vez, lave la bandeja de cocción de la máquina para preparar pan (no la sumerja en el agua) con agua, y limpie las palas de amasado.
- Se recomienda encarecidamente que unte la bandeja de cocción y las palas de amasado con grasa resistente al calor antes de usarlas por primera vez, y déjelas calentar en el horno durante 10 minutos a 160ºC. Cuando se hayan enfriado, limpie la grasa de la bandeja de cocción con un papel de cocina.
  Esta operación debe realizarse para proteger la capa antiadherente. Esta operación puede repetirse de vez en cuando.
- Después del uso, deje que se enfríe el aparato antes de limpiarlo o guardarlo. El aparato tarda aproximadamente media hora en enfriarse, y en estar listo de nuevo para hornear y amasar.
- Antes de limpiarlo, desconecte el enchufe y deje que se enfríe el aparato. No use nunca agentes limpiadores químicos, gasolina, limpia hornos o cualquier detergente que pueda rayar o dañar la capa antiadherente.
- Saque todos los ingredientes y migas de la tapa, el chasis y el compartimiento de horneado con un trapo húmedo. **No sumerja nunca el aparato en agua, ni llene el compartimiento de horneado con agua.**
  La tapa puede sacarse para limpiar con facilidad. Saque la pestaña de la tapa detrás de la bisagra. Ahora puede sacar cuidadosamente la tapa presionándola hacia atrás. Para volver a colocarla, actúe en el orden inverso.
- Limpie el exterior de la bandeja de cocción con un trapo húmedo. El interior de la bandeja puede lavarse con agua caliente.
  No la sumerja en agua durante periodos prolongados, ni use líquidos lavavajillas.
- Las palas de amasado y los ejes deben limpiarse inmediatamente después del uso. Si las palas de amasado siguen en la bandeja, será difícil sacarlas más tarde. En este caso, llene el recipiente con agua caliente y déjelo reposar durante 30 minutos. Luego, saque las palas de amasado.
- La bandeja de horneado tiene una capa antiadherente. No use objetos metálicos que puedan rayar la superficie cuando la limpie. Es normal que el color de la capa cambie con el tiempo. Este cambio no altera su efectividad de ningún modo.
- Antes de guardar el aparato, asegúrese de que esté totalmente frío, limpio y seco. Guarde el aparato con la tapa cerrada.

Preguntas y respuestas sobre la cocción

- **El pan se pega al recipiente después de cocerlo**
  Deje enfriar el pan unos 10 minutos después de cocerlo – ponga el recipiente boca abajo. Si es necesario, mueva el eje de las palas de amasado hacia atrás y hacia delante. Engrase las palas de amasado antes de cocer.
- **Cómo evitar que se hagan agujeros en el pan por la presencia de las palas de amasado**
  Puede sacar las palas de amasado con los dedos cubiertos de harina antes de dejar que la masa suba por última vez. Según el programa, la pantalla debería mostrar un tiempo total de aproximadamente 1:30 horas. Si no desea hacerlo, use el gancho después de cocer el pan. Si lo hace con cuidado, puede evitar que se forme un agujero grande.
- **La masa se derrama cuando se deja subir.**
  Esto pasa especialmente cuando se usa harina de trigo, debido a su mayor contenido en gluten.
  Solución:
  a) Reduzca la cantidad de harina y ajuste las cantidades de los demás ingredientes. Cuando el pan esté listo, tendrá igualmente gran volumen.
  b) Ponga una cucharada de margarina liquida caliente sobre la harina.
- **El pan sube y se derrama igualmente**
  a) Si se hace una hendedura en forma de V en medio del pan, la harina no tiene suficiente gluten. Esto significa que el trigo contiene pocas proteínas (se produce durante veranos especialmente ruidosos) o que la harina está demasiado húmeda.
  Solución: añadir una cucharada de gluten de trigo por cada 500 g de trigo.
  b) Si el pan tiene una forma de embudo en el centro, la posible causa puede ser una de las siguientes:
  - la temperature del agua era excesiva,
  - se usó demasiada agua,
  - la harina era pobre en gluten.
  - Corriente de aire causada por abrir la tapa durante la cocción.
- **¿Cuándo se puede abrir la tapa de la máquina para preparar pan durante la cocción?**
  En general, siempre es posible mientras se esté realizando el amasado. Durante esta fase, aún pueden añadirse pequeñas cantidades de harina o líquido.
  Si el pan debe tener un aspecto concreto después de cocerlo, proceda del modo siguiente: antes de la última fase de subida (según el programa, la pantalla aún debe tener un tiempo total de aproximadamente 1:30 horas.) abra la tapa con precaución y brevemente y corte la corteza del pan mientras se esté formando con un cuchillo afilado calentado previamente, espolvoree cereales sobre el pan o ponga una mezcla de harina de patata y agua sobre la corteza para darle un acabado brillante. Esta es la última vez que puede abrirse la tapa, o el pan se hundirá por el centro.

- **¿Qué significan los números de tipo de harina?**
  Cuanto menor sea el número de tipo, menos rugosidades tiene la harina, y más ligera será.

- **¿Qué es la harina integral?**
  La harina integral está hecha con todo tipo de cereales, incluyendo trigo. El término "integral" significa que la harina se ha molido con granos enteros, y por lo tanto tiene más contenido de rugosidades, haciendo que la harina integral sea más oscura. Sin embargo, el uso de harina integral no hace que el pan sea más oscuro, como se cree comúnmente.

- **¿Qué tiene que hacerse cuando se use harina de centeno?**
  La harina de centeno no contiene gluten y el pan apenas sube. Para hacerlo fácilmente digerible, debe hacerse un pan de harina integral de centeno con levadura. La masa sólo subirá si se añade una parte de harina de tipo 550 por cada cuatro partes de harina de centeno sin gluten.

- **¿Qué es el gluten en la harina?**
  Cuanto mayor sea el número de tipo, menor será el contenido de gluten de la harina y menos subirá la masa. La mayor cantidad de gluten está contenida en harina de tipo 550.

- **¿Cuántos tipos de harina distinta existen y cómo se usan?**
  a) La harina de maíz, arroz y patata son adecuadas para personas alérgicas al gluten, o para personas celíacas. Ver las recetas correspondientes en las instrucciones de uso.
  b) La harina de espelta es muy cara, pero no tiene aditivos químicos ya que la espelta crece en tierra muy pobre y no precisa fertilizantes. La harina de espelta es especialmente adecuada para personas alérgicas. Puede usarse en todas las recetas descritas en las instrucciones de uso que precisen tipos de harina 405, 550 o 1050.
  c) La harina de mijo es especialmente adecuada para personas que sufran muchas alergias. Puede

usarse en todas las recetas descritas en las instrucciones de uso que precisen tipos de harina 405, 550 o 1050.

d) La harina de trigo duro es adecuada para las baguettes, gracias a su consistencia, y puede ser reemplazada con sémola de trigo duro.

- **¿Cómo puede hacerse más digerible el pan fresco?**
  Si se añade una patata hervida triturada a la harina y se amasa, el pan fresco será más fácil de digerir.

- **¿Qué dosis de levadura debería usarse?**
  Para levadura que deba adquirirse en distintas cantidades sigue las instrucciones del fabricante del embalaje y adaptar la cantidad a la harina utilizada.

- **¿Qué puede hacerse si el pan sabe a levadura?**
  a) Reduzca la cantidad de azúcar si usa azúcar. El pan será algo más ligero.
  b) Añada 1,5 cucharadas de vinagre para una hogaza pequeña y 2 cucharadas para una hogaza grande al agua.
  c) Use suero de leche o kefir en lugar de agua. Esto es posible para todas las recetas, y se recomienda para la frescura del pan.

- **¿Por qué el pan hecho en un horno sabe distinto del pan hecho con la máquina para preparar pan?**
  Depende del grado de humnedad: el pan se cuece más seco en el horno debido a la mayor cantidad de espacio de cocción, mientras que el pan hecho en la máquina es más húmedo.

Preguntas y respuestas sobre máquinas para preparar pan

Problema	Causa	Solución
El aparato o la pantalla no funcionan	No ha enchufado la máquina.	Compruebe el enchufe y el interruptor.
	No ha activado el interruptor de encendido/apagado (L).	
Sale humo del compartimiento de cocción o de los respiraderos.	Los ingredientes se pegan al compartimiento de cocción o al exterior del recipiente de cocción.	Saque el enchufe y limpie el exterior del recipiente de cocción o el compartimiento de horneado.
El pan se hunde en medio y está húmedo en la parte baja.	El pan se ha dejado demasiado tiempo en el recipiente después del horneado y el calentamiento.	Saque el pan del recipiente de cocción antes de que termine la función de calentamiento.
Es difícil sacar el pan del recipiente de cocción.	La parte inferior de la hogaza se ha pegado a las palas de amasado.	Limpie la pala de amasado y los ejes después de la cocción. Si es necesario, llene el recipiente de cocción con agua caliente durante 30 minutos. Luego, pueden sacarse y limpiarse con facilidad las palas de amasado.
Los ingredientes no se mezclan o el pan no se cuece correctamente.	Configuración de programa incorrecta.	Compruebe el menú seleccionado y otras configuraciones.
	La tecla START/STOPP se ha tocado mientras funcionaba la máquina.	No use los ingredientes y empiece de nuevo.
	La tapa se ha abierto varias veces mientras la máquina estaba en funcionamiento.	La tapa sólo debe abrirse si el tiempo restante en la pantalla es superior a 1:30 horas. Asegúrese de que la tapa se haya cerrado bien después de abrirse.
	Apagón largo durante el funcionamiento de la máquina.	No use los ingredientes y empiece de nuevo.
	La rotación de las palas de amasado está bloqueada.	Compruebe si las palas de amasado están bloqueados por granos, etc. Saque el recipiente de cocción y compruebe si los motores giran. Si no es el caso, envíe el aparato al servicio de atención al cliente.
El aparato no arranca. La señal acústica de tiempo se activa. La pantalla muestra H:HH.	El aparato aún está caliente del último proceso de cocción.	Pulse la tecla START/STOPP durante 10 seg. hasta que aparezca 1 3:00 (programa normal). Desconecte el enchufe. Saque el recipiente de cocción y déjelo enfriar a temperatura ambiente. Luego, conecte el enchufe y comience de nuevo.

Error con las prescripciones

Problema	Causa	Solución
El pan sube demasiado rápido, demasiada levadura.	- demasiada levadura, demasiada harina, sal insuficiente. - o varias de estas causas.	a/b
El pan no sube en absolutoo no lo suficiente.	- sin levadura o demasiada poca levadura. - levadura vieja o rancia. - líquido demasiado caliente. - la levadura ha entrado en contacto con el líquido. - tipo de harina incorrecto o harina rancia. - líquido excesivo o insuficiente. - falta azúcar.	a/b d c c d/l a/b/g a/b
La masa sube demasiado y se derrama por el recipiente de cocción.	- si el agua tiene demasiada poca cal la levadura fermenta más. - demasiada leche afecta a la fermentación de la levadura.	f/k c
El pan se hunde en el centro.	- El volumen de la masa es mayor que el recipiente y el pan se hunde. - La fermentación es demasiado breve o rápida debido a temperatura excesiva del agua, de la cámara de horneado o a humedad excesiva. Los líquidos calientes hacen subir demasiado rápido la levadura y la hogaza se hunde antes de cocerse. - Sin sal o con sal insuficiente. - Demasiado líquido.	a/f c/h/i a/b f/g
Constitución densa, grumosa.	- Demasiada harina o líquido insuficiente. - Levadura o azúcar insuficientes. - Demasiada fruta, integral u otro de los ingredientes. - Levadura vieja o rancia.	a/b/g a/b b d
El pan no se cuece en el centro.	- Líquido excesivo o insuficiente. - Demasiada humedad. - Recetas con ingredientes húmedos, como yogur.	a/b/g g f
Constitución abierta o rugosa, o demasiados agujeros.	- Exceso de agua. - Sin sal. - Mucha humedad, agua demasiado caliente. - Demasiado líquido.	f/g b f/h c
Superficie tipo seta, sin cocer.	- Volumen de pan excesivo para el recipiente. - Demasiada harina, especialmente para pan blanco. - Levadura excesiva o sal insuficiente. - Exceso de azúcar. - Ingredientes dulces aparte del azúcar.	a/e/j e a/b/j a/b b
Los cortes son irregulares o hay grumos en el centro.	- El pan no se ha enfriado suficientemente (el vapor no se ha escapado).	i
Restos de harina en la corteza del pan.	- La harina no se ha trabajado bien a los lados durante el amasado.	k

Soluciones a los problemas

a) Mida correctamente los ingredientes.
b) Ajuste las dosis de ingredientes y compruebe que se han añadido todos los ingredientes.
c) Use otro líquido o déjelo enfriar a temperatura ambiente. Añada los ingredientes especificados en la receta en el orden correcto. Realice una pequeña hendedura en el centro de la harina y ponga la levadura triturada o seca en su interior.
Evite que la levadura y el líquido entren en contacto directo.
d) Use exclusivamente ingredientes frescos y correctamente guardados.
e) Reduzca la cantidad total de ingredientes, no use más harina de la cantidad especificada. Reduzca todos los ingredientes en 1/3.
f) Corrija la cantidad de líquido. Si se usan ingredientes que contienen agua, la dosis de líquido a añadir debe reducirse adecuadamente.
g) En caso de alta humedad ambiental, saque 1-2 cucharadas de agua.

h) En caso de clima caluroso, no use la función de temporizador. Use líquidos fríos.
i) Saque el pan del recipiente inmediatamente después de cocerlo y déjelo sobre la parrilla para que se enfríe durante al menos 15 minutos antes de cortarlo.
j) Reduzca la cantidad de levadura o de todas las dosis de ingredientes en 1/4.
k) No engrase nunca el recipiente.
l) Añada una cucharada de gluten de trigo a la masa.

Observaciones sobre las recetas

1. Ingredientes

Como cada ingrediente juega un papel concreto para la cocción correcta del pan, la medición es tan importante como el orden en el que se añaden los ingredientes.

- Los ingredientes más importantes, como el líquido, harina, sal, azúcar y levadura (ya sea seca o fresca) afectan al resultado de la preparación de la masa y el pan. Use siempre las cantidades correctas en la proporción adecuada.
- Use ingredientes tibios si la masa debe prepararse de inmediato. Si desea establecer la función de temporizador de fase de programa, es recomendable usar ingredientes fríos para evitar que la levadura comience a subir demasiado pronto.
- La margarina, mantequilla y leche afectan al sabor del pan.
- Puede reducir el azúcar en un 20% para hacer más ligera y delgada la corteza sin afectar al horneado. Si prefiere una corteza más blanda y ligera, reemplace el azúcar por miel.
- El gluten generado en la harina durante el amasado proporciona la consistencia del pan. La mezcla ideal de harina está compuesta en un 40% de harina integral y un 60% de harina blanca.
- Si desea añadir cereales, déjelos en remojo toda la noche. Reduzca la cantidad de harina y líquido (hasta 1/5 menos).
- La levadura es indispensable con harina de centeno. Contiene leche y acetobacterias que hacen que el pan sea más ligero y fermente en su totalidad. Puede preparar su propia levadura, pero lleva tiempo. Por eso, se usa polvo de levadura concentrado en las recetas siguientes. El polvo se vende en paquetes de 15 g (para 1 kg de harina) Siga las instrucciones dadas en las recetas (1/2, 3/4 o 1 paquete). Si se usa menos levadura de la necesaria el pan se hundirá.
- Si se usa polvo de levadura con una concentración distinta (paquete de 100 g para 1 kg de harina), la cantidad de harina debe reducirse en 80 g por 1 kg de harina.
- La levadura líquida vendida en bolsas también está disponible, y es adecuada. Siga las dosis especificadas en el paquete. Llene la taza de medidas con la levadura líquida y cólmela con los otros ingredientes líquidos en las dosis adecuadas como se especifica en la receta.
- La levadura seca mejora la preparación de la masa, frescura y sabor. Es más suave que la levadura de centeno.
- Use el programa NORMAL o VOLLKORN cuando hornee pan con levadura.
- Puede usar fermento para horneado para sustituir a la levadura. La única diferencia es el sabor. Es adecuada para usarse en la máquina para preparar pan.
- Se puede añadir salvado de trigo a la masa si quiere un pan especialmente ligero rico en fibra. Use una cucharada por cada 500 g de harina y aumente la cantidad de líquido en ½ cucharada.
- El gluten de trigo es un aditivo natural obtenido de las proteínas del trigo. Hace que el pan sea más ligero y tenga más volumen. El pan se hundirá con menor frecuencia y será más fácil de digerir. El efecto puede ser apreciado fácilmente cuando hornee productos integrales y preparados con harina casera.
- La malta negra usada en algunas recetas es malta de cebada tostada. Se usa para obtener una corteza y miga más oscuras (por ejemplo, pan negro). La malta de centeno también es adecuada, pero no es tan oscura. Puede encontrar esta malta en tiendas de alimentos integrales.
- El polvo de lecitina pura es un emulsionador natural que mejora el volumen del pan, hace que la miga sea más blanda y ligera y lo mantiene fresco durante más tiempo.

2. Adaptación de las dosis

Si deben aumentarse o reducirse las dosis, asegúrese de que las proporciones de la receta original se mantengan. Para obtener un resultado perfecto, deben seguirse las normas básicas siguientes para adaptar las dosis del ingrediente:

- Líquidos/harina: la masa debería ser blanda (no demasiado) y fácil de amasar sin ponerse pegajosa. Puede hacer una bola amasando ligeramente. No es el caso con masas densas, como pan de centeno integral o de cereales. Compruebe la masa cinco minutos después del primer amasado. Si es demasiado húmeda, añada algo de harina hasta que la masa haya alcanzado la consistencia adecuada. Si la masa es demasiado seca, añada una cucharada de agua por vez durante el amasado.

- Reemplazar líquidos: Cuando use ingredientes que contengan líquidos en una receta (por ejemplo, requesón, yogur, etc.), la cantidad necesaria de líquido debe reducirse. Cuando use huevos, bátalos en la taza de medición y llénela con el resto de líquidos necesarios hasta la cantidad deseada.

Si vive en un lugar a gran altitud (más de 750 m), la masa subirá más rápidamente. La levadura puede reducirse en tal caso entre ¼ y ½ cucharita de té para reducir proporcionalmente su elevación. Lo mismo es cierto en lugares con agua con muy poca cal.

3. Añadir y medir los ingredientes y cantidades

- Ponga siempre primerlo el líquido, y la levadura al final. Para evitar que la levadura funcione demasiado rápido (especialmente cuando use la función de temporizador), debe evitarse el contacto entre la levadura y el líquido.
- Cuando mida, use las mismas unidades de medida, es decir, use bien la cuchara de medición incluida con la máquina para preparar pan o una cuchara doméstica cuando la receta precise dosis medidas en cucharadas y cucharaditas.
- Las medidas en gramos deben pesarse con precisión.
- Para las indicaciones en milímetros puede usar la taza de medición incluida que tenga una escala graduada de 50 a 200 ml.

  Las abreviaturas en las recetas significan:

  EL = cucharada plana (o cuchara de medición grande)
  TL = cucharadita plana (o cuchara de medición pequeña)
  g = gramos
  ml = milímetros

  Paquete = 7g de levadura seca para 500 g de harina – corresponde a 20 g de levadura fresca.
- Ingredientes de fruta, frutos secos o cereales. Si desea añadir otros ingredientes, puede hacerlo en programas concretos (ver la tabla “Temporizado de fase de programa”), cuando escuche la señal. Si añade los ingredientes demasiado pronto, serán aplastados durante el amasado.

4. Recetas para la máquina de preparación de pan tipo CB 593 / 595

Las recetas siguientes son para distintos tamaños de pan. Recomendamos que use **Nivel I** (ULTRA SCHNELL I) para una hogaza de pan de 750 g, y **Nivel II** (ULTRA SCHNELL II) para una hogaza de pan entre 750 g y 1000 g.

Nota: Las recetas deben adaptarse al peso respectivo.

5. Pesos y volúmenes de pan

- Observará que el peso del pan blanco puro es inferior al del pan integral. Esto depende del hecho de que la harina blancas se levanta más y por lo tanto deben ponerse límites.
- El peso real del pan depende en gran medida de la humedad del aire de la sala en el momento de la preparación.
- Todos los panes con una cantidad sustancial de trigo adquieren un gran volumen y exceden el borde del recipiente después de subir por última vez, en el caso de la clase de peso superior. Sin embargo, el pan no se derrama. La parte del pan fuera del recipiente se tuesta con mayor facilidad que el pan dentro del recipiente.
- Cuando se recomiende el programa SCHNELL o ULTRA SCHNELL para pan dulce, puede usar los ingredientes en cantidades más pequeñas también para el programa SÜSSES BROT para hacer un pan más ligero.

6. Resultados de cocción

- El resultado de la cocción depende de las condiciones locales (agua con poca cal – alta humedad ambiental - altitud elevada – consistencia de los ingredientes, etc.). Por lo tanto, las indicaciones de la receta son puntos de referencia, que pueden adaptarse. Si una receta u otra no sale bien la primera vez, no se desanime. Pruebe a encontrar la causa y pruebe de nuevo modificando las proporciones.
- Si el pan es demasiado pálido después de la cocción, puede dejarlo tostar con el programa BACKEN.

Recetas clásicas de pan

Pan blanco

Componentes	
Agua o leche	300 ml
Margarina o mantequilla	1 ½ cucharadas
Sal	1 cucharada
Azúcar	1 cucharada
Harina tipo 550	540 g
Levadura seca	1 paquete

Programa: NORMAL

Pan de nueces y pasas

Componentes	
Agua o leche	350 ml
Margarina o mantequilla	1 ½ cucharadas
Sal	1 cucharada
Azúcar	2 cucharadas
Harina tipo 405	540 g
Levadura seca	1 paquete
Pasas	100 g
Nueces trituradas	3 cucharadas

Programa: NORMAL

Las pasas y nueces pueden añadirse después del primer pitido o después del 1r ciclo de amasado.

Pan integral

Componentes	
Agua	300 ml
Margarina o mantequilla	1 ½ cucharadas
Huevos	1
Sal	1 cucharada
Azúcar	2 cucharadas
Harina tipo 1050	360 g
Harina de trigo integral	180 g
Levadura seca	1 paquete

Programa: VOLLKORN

Si usa el temporizador, no use huevos, añada más agua.

Pan de suero de leche

Componentes	
Suero de leche	300 ml
Margarina o mantequilla	1 ½ cucharadas
Sal	1 cucharada
Azúcar	2 cucharadas
Harina tipo 1050	540 g
Levadura seca	1 paquete

Programa: NORMAL

Pan de cebolla

Componentes	
Agua	250 ml
Margarina o mantequilla	1 cucharada
Sal	1 cucharadas
Azúcar	2 cucharada
Cebolla grande picada	1
Harina tipo 1050	540 g
Levadura seca	1 paquete

Programa: NORMAL o ULTRA SCHNELL

Pan de siete cereales

Componentes	
Agua	300 ml
Margarina o mantequilla	1 ½ cucharadas
Sal	1 cucharada
Azúcar	2 ½ cucharadas
Harina tipo 1150	240 g
Harina integral	240 g
Copos de 7 cereales	60 g
Levadura seca	1 paquete

Programa: VOLLKORN

Cuando use granos enteros, póngalos en remojo con antelación.

Pan de girasol

Componentes	
Agua	350 ml
Mantequilla	1 cucharada
Harina tipo 550	540 g
Semillas de girasol	5 cucharadas
Sal	1 cucharada
Azúcar	1 cucharada
Levadura seca	1 paquete

Programa: NORMAL

Recomendación: Las semillas de girasol pueden sustituirse por semillas de calabaza. Tueste las semillas en la paella para darle un sabor intenso.

Pan blanco rústico

Componentes	
Leche	300 ml
Margarina o mantequilla	2 cucharadas
Sal	1 ½ cucharadas
Azúcar	1 ½ cucharadas
Harina tipo 1050	540 g
Levadura seca	1 paquete

Programa: NORMAL, SCHNELL o ULTRA SCHNELL

Pan de levadura

Componentes	
Levadura seca	50 g
Agua	350 ml
Margarina o mantequilla	1 ½ cucharadas
Sal	3 cucharadas
Azúcar	2 cucharadas
Harina tipo 1150	180 g
Harina tipo 1050	360 g
Levadura	½ paquete

Programa: NORMAL

Nota:
Las recetas deben adaptarse al peso respectivo.

Preparación de la masa

Baguette francesa

Componentes	
Agua	300 ml
Miel	1 cucharada
Sal	1 cucharada
Azúcar	1 cucharada
Harina tipo 550	540 g
Levadura seca	1 paquete

Programa: TEIG

- Divida la masa cuando esté lista en 2-4 partes, haga formas alargadas de hogaza y déjelas reposar durante 30-40 minutos. Realice una serie de cortes en diagonal sobre la superficie superior y ponga el pan para cocerlo en el horno.

Pizza

Componentes	
Agua	300 ml
Sal	¾ cucharada
Aceite de oliva	1 cucharada
Harina tipo 405	450 g
Azúcar	2 cucharadas
Levadura seca	1 paquete

Programa: TEIG

- Reparta la masa, haga formas redondas y déjelas reposar durante 10 minutos.
- Ponga salsa de pizza sobre la masa y los ingredientes deseados.
- Cocer durante 20 minutos.

Mermeladas

Mermelada

Componentes	
Frutas	500 g
Azúcar gelificador 2:1	250 g
Zumo de limón	1 cucharada

Programa MARMELADE

- Si es necesario, saque las pepitas de la fruta con antelación y corte la fruta en trozos pequeños.
- El azúcar residual puede sacarse del lado del recipiente con una espátula de goma.
- Las frutas siguientes son especialmente adecuadas para estas recetas: frambuesa, mora, arándano, o una mezcla de los tres.
- Luego, ponga la mermelada en jarras limpias, cierre la tapa y ponga la mermelada durante aproximadamente 10 minutos sobre la tapa (para asegurarse de que la tapa esté bien cerrada).

Mermelada de naranja

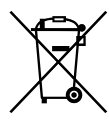
Componentes	
Naranjas	400 g
Limones	100 g
Azúcar gelificador 2:1	250 g

Programa MARMELADE

- Pele la fruta y córtela en dados o tiras pequeñas.
- El azúcar residual puede sacarse del lado del recipiente con una espátula de goma.
  Para poner la mermelada en la jarra, prosiga del modo descrito en el punto 4 (receta de la mermelada) anterior.

Nota: Las recetas deben adaptarse al peso respectivo.

Este aparato cumple con las directrices de la CE para supresión de interferencias de radio y seguridad de bajo voltaje, y se ha fabricado para cumplir con los requisitos de seguridad actuales. Sujeto a modificaciones técnicas sin previo aviso.



Significado del símbolo del “Cubo de basura”

Proteja el medio ambiente. No deseche equipos eléctricos con los residuos domésticos.

Devuelva cualquier equipo eléctrico que ya no vaya a usar a los puntos de recolección proporcionados para su eliminación.

Ayuda a evitar los efectos potenciales de una eliminación incorrecta sobre el medioambiente y la salud humana.

Ayudará al reciclaje y otras formas de reutilización de equipos eléctricos y electrónicos.

La información sobre lugares de eliminación del equipo puede obtenerse de su autoridad local.

Datos técnicos

Modelo:	CB 593/595
Voltaje:	230V, 50Hz
Entrada de alimentación:	600W
Clase de protección:	I
Capacidad:	2 litros (equivalente a aproximadamente 1.000 g de pan)



D-47906 Kempen/Germany • Heinrich-Horten-Str. 17
Internet: www. bomann.de • email: info@ .bomann.de